



Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning

(1/3)

Personuppgifter i ansökan behandlas i enlighet med PUL. Du medger att informationen du lämnar får lagras och bearbetas i register av förvaltning/nämnd. Du har rätt att begära utdrag och rättelser.

Anmälan skickas till Nykvarns kommun, Centrumvägen 20, 155 80 Nykvarn

REGISTRERINGEN AVSER

Endast ett kryss	Endast ett kryss
<input type="checkbox"/> Ny livsmedelsanläggning	<input type="checkbox"/> Anläggning som ska drivas tills vidare
<input type="checkbox"/> Ägarbyte Datum _____	<input type="checkbox"/> Tillfällig verksamhet. (Ange datum för den tid då verksamheten ska bedrivas)
<input type="checkbox"/> Förändring i befintlig anläggning	Från och med _____
	Till och med _____

SÖKANDE

Företagsnamn		Organisationsnummer
Innehavare/firmatecknare		Personnummer
Faktureringsadress		Telefon
Postnummer	Ort	Mobiltelefon
E-postadress		Telefax

LIVSMEDELSANLÄGGNING

Anläggningens namn		Kontaktperson
Anläggningens besöksadress		Telefonnummer till anläggningen
Postnummer	Ort	Fastighetsbeteckning
<input type="checkbox"/> FORDON, registreringsnummer: _____		<input type="checkbox"/> TÄLT/STÅND

FASTIGHETSÄGARE

Namn		Kontaktperson
Adress		Telefonnummer
Postnummer	Ort	Telefax

Postadress

155 80 NYKVARN

Besöksadress

Centrumvägen 20

Telefon

08-555 010 00 (vxl)

Telefax

08-555 010 99

Beskrivning av verksamheten

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Restaurang | <input type="checkbox"/> Butik med förpackade livsmedel |
| <input type="checkbox"/> Cafe' | <input type="checkbox"/> Butik med manuell chark/ostavdelning |
| <input type="checkbox"/> Grönsaksbutik | <input type="checkbox"/> Fisk/köttbutik |
| <input type="checkbox"/> Cartering | <input type="checkbox"/> Godisbutik |
| <input type="checkbox"/> Gatukök | <input type="checkbox"/> Annan Butik _____ |
| <input type="checkbox"/> Annan servering _____ | |

Uppgifter för avgiftsbeslut

Den årliga kontrollavgiften är baserad på den riskklass ditt företag placeras i. Avgiften är baserad på vilken typ av verksamhet som ska bedrivas t.ex hur många portioner/ konsumenter eller årsarbetskrafter samt vilken typ av livsmedel som bereds/tillagats eller hanteras.

I tabellerna nedan anger du din verksamhets inriktning, omfattning och storlek.

Antal konsumenter /portioner per dag (beräknas på genomsnitt under året)	Antal anställda (beräknas som årsarbetskrafter)
Ytterst liten: <input type="checkbox"/> < 25	<input type="checkbox"/> < 1
Mycket liten: <input type="checkbox"/> 25-250	<input type="checkbox"/> 1-3
Liten : <input type="checkbox"/> 250-2 500	<input type="checkbox"/> 4-10
Mellan: <input type="checkbox"/> 2 500-25 000	<input type="checkbox"/> 11-30
Stor: <input type="checkbox"/> 25 000-250 000	<input type="checkbox"/> > 30
Mycket stor <input type="checkbox"/> > 250 000	

Kommer känsliga personer att serveras Ja Nej

Med känsliga grupper menas: barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar t.ex patienter på sjukhus, personer på äldreboende, personer med livsmedelsrelaterad allergi.

Hantering (Markera nedan vilken hantering som kommer att utföras i din anläggning)**Riskenivå: Hög**

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rå fisk eller rått kött (fisken /köttet köps in rå och tillagas) | | |
| <input type="checkbox"/> Bakning av pizza med köttfärs,oxfile', kyckling etc. vilket köps in rått. | | |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av egen kebab | <input type="checkbox"/> Beredning av sushi | <input type="checkbox"/> Grillning av kyckling |
| <input type="checkbox"/> Transport av varm mat, tex. Cartering | <input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat | <input type="checkbox"/> Malning av rått kött/rå fisk |

Riskenivå: Mellan

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller mjölk/ägg (t.ex paj,pannkakor,våfflor) | | |
| <input type="checkbox"/> Återuppvärmning och varmhållning (uppvärmning av mat som tillagats tidigare) | | |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter, bakelser , smörgåstårter | | |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter | <input type="checkbox"/> Kokning av pasta/ris | <input type="checkbox"/> Beredning av sallad, smörgåsar |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av glass från pastöriserad mjölk | <input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat | <input type="checkbox"/> Malning av rått kött/rå fisk |

Postadress

155 80 NYKVARN

Besöksadress

Centrumvägen 20

Telefon

08-555 010 00 (vxl)

Telefax

08-555 010 99

Delning av ost

Skivning av charkprodukter

(3/3)

Styckning av Kött (skära/dela rått kött)

Filitering av fisk (skära /dela rå fisk)

Riskenivå: Låg

Försäljning av kylda livsmedel (t.ex färdiga smörgåsar, bakelser, mejerivaror)

Försäljning av mjuk glass/skopglass

Upptining(tina upp frysta livsmedel)

Transport av kyld mat,
t.ex cartering

Riskenivå: Mycket låg

Bakning av matbröd och kaffebröd som inte är kylvara

Försäljning av livsmedel som inte kräver kyla (t.ex konserver, bröd, te/kaffe, läsk)

Portionsvis uppvärmning i mikro av färdiglagade djupfrysta rätter för direkt försäljning

Försäljning av frukt/grönsaker, godis Försäljning av förpackade frysta livsmedel

Övrigt

Registeringsavgift

För registrering av anläggningen kommer en avgift på 800 kr att tas ut enligt 13 § livsmedelsförordningen (2006.1166) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel.

OBS!

- **Verksamheten får inte starta utan att var registrerad av Bygg-och miljönämnden**
- **Egenkontrollprogram ska finnas och utföras från start.**
- **Endast fullständigt ifyllda och undertecknade anmälningar registreras.**

Namnteckning

Ort	Datum
Behörig firmatecknare	Namnförtydligande